

# Menu de la cantine

## Semaine 34

Du 18 au 22 août 2025



Menu végétarien

### LUNDI 18

#### Déjeuner

Hoki sauce provençale

Riz pilaf

■ Gouda

■ Poire au sirop / Napage sauce chocolat

#### Goûter

Barre pâtissière

Jus de pommes



### MARDI 19

#### Déjeuner

Repas froid

Centres de loisirs en pique-nique

Pain bio

### MERCREDI 20

#### Déjeuner

Salade verte aux noix et emmental

Pilon de poulet aux herbes

(omelette pour les

pesco-végétariens)

Galette de pommes de terre

Éclair au chocolat

#### Goûter

■ Pastèque/Madeleine



### JEUDI 21

#### Déjeuner

Repas froid

Centres de loisirs en pique-nique

Menu à thème : Futuriste  
Pain bio

### VENDREDI 22

#### Déjeuner

Salade tomate-mozzarella,  
sauce Vénus verte au basilic  
Émincé de poulet, sauce Jupiter  
jaune au curry

(burger végétal pour les  
pesco-végétariens)

Purée Mars rouge à la betterave

Muffins à la crème anglaise

#### Goûter

Nectarine / Saint-Michel



■ Agriculture biologique

■ Produit de saison

■ Plat végétarien

■ Viande française

■ Appellation d'origine contrôlée

■ Label rouge

■ Pêche responsable

■ Volaille certifiée

Goûter : accueil périscolaire

Les préparations culinaires sont élaborées sur place à la cuisine centrale de Carros.

Ces menus peuvent être modifiés en cas de nécessité (ruptures de stocks fournisseurs, problèmes techniques, grèves, etc).

Cuisine centrale agrément sanitaire européen FR 06.033.003.CE

Les viandes présentes aux menus seront dans l'ensemble d'origine Française. L'origine des viandes sera transmise directement dans les restaurants scolaires par la cuisine centrale.

Conformément au règlement CE n°1169/2011 (INCO), il peut y avoir la présence d'allergènes dans nos plats.

La liste des allergènes dans nos plats est consultable sur demande dans chaque cantine auprès du responsable de site et / ou auprès de la cuisine centrale.

Tous les produits utilisés sont garantis sans OGM par nos fournisseurs.